TRAÇABILITÉ ET ÉTIQUETAGE
FAITES LE POINT DANS VOS

Au début des années 2000, l'Union européenne a défini de nouveaux objectifs afin d'améliorer la transparence et l'information des denrées alimentaires dans le but de protéger et d'informer le consommateur. La traçabilité et l'étiquetage sont des outils de gestion des risques nécessaires pour maî À l'occasion de la publication d'un nouveau règlement sur l'information des consommate sur les exigences réglementaires actuelles et à venir en ce qui concerne la traçabilité et l'

Qu'est-ce que la traçabilité ?

Il s'agit des mesures qui visent à établir et connaître l'historique d'un aliment, *« de la fourche à la fourchette ».*

La traçabilité permet de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire.

LA TRACABILITE, C'EST AVANT TOUT DE LA PREVENTION !

Objectifs :

- ✓ Garantir la santé et la sécurité des consommateurs : commercialiser uniquement des denrées alimentaires et des aliments pour animaux qui soient sûrs ;
- ✓ Garantir la fiabilité de certaines informations ;
- ✓ Renforcer et maintenir la confiance du consommateur ;
- ✓ Relancer la consommation ;
- ✓ Savoir retirer rapidement un produit de la vente en cas de crise sanitaire ;
- ✓ Limiter l'ampleur des éventuelles intoxications alimentaires.

Comment gérer la traçabilité dans votre entreprise ?

Cas de la vente directe ou de la dérogation à l'obligation d'agrément

Un certain nombre d'actions est à mettre en place si vous réalisez de la vente directe ou si vous êtes sous dérogation à l'obligation d'agrément :

Etape	Action associée
1. Réception matières premières	✓ effectuer systématiquement un contrôle à réception (DLC, aspect visuel, odeur, état de l'emballage…) ; ✓ tenir un cahier d'anomalies : le contrôle à réception se fait de manière visuelle, seules les anomalies sont inscrites dans le cahier ; ✓ conserver les bons de livraison.
2. Stockage en chambre froide	✓ respecter la règle du « 1er entré, 1er sorti ».
3. Fabrication	✓ connaître les recettes, il est conseillé d'avoir des fiches recettes ; ✓ inscrire la date de fabrication sur les préparations ou la date d'ouverture sur le produit (épice par exemple) ; ✓ définir des numéros de lot (par exemple, date de fabrication) ; ✓ conserver les étiquettes de tous les produits réceptionnés ; ✓ pour un stockage en interne : - produits sous-vides : écrire le nom du produit et la date de conditionnement ; - produits congelés : écrire le nom du produit et la date de congélation.
4. Vente	✓ étiqueter les produits préemballés (exemple : produits conditionnés sous-vide) ; ✓ établir et conserver les commandes et/ou factures si vente à des professionnels dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément ; ✓ savoir réagir rapidement lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié.

Cas de l'agrément sanitaire

La démarche HACCP implique un certain nombre de points à appliquer lorsque votre entreprise est sous agrément sanitaire. Nous vous invitons à contacter votre syndicat départemental ou l'ARDATmv pour plus d'informations.

Qu'est-ce que l'étiquetage ?

C'est une information CLAIRE, LISIBLE et VISIBLE à communiquer auprès du consommateur sur le lieu de vente. L'ensemble des produits, non préemballés ou préemballés, sont concernés.

Cas des produits non préemballés = vente au détail

Mode de communication :

- ✓ information appropriée sous forme écrite ;
- ✓ visible pour le consommateur sur le lieu de vente.

Les mentions obligatoires sont :

- ✓ dénomination de vente ;
- ✓ état physique de la denrée alimentaire (par exemple, congelé/décongelé) ;
- ✓ spécificités pour les viandes de boucherie ;
- ✓ prix au kilogramme.

Produits préemballés = unité de vente présentée en l'état (denrée alimentaire + emballage)

Mode de communication :

- ✓ application d'une étiquette.

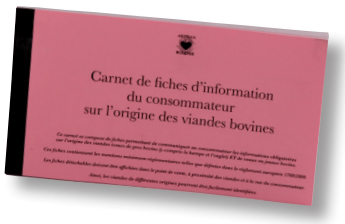
Les mentions obligatoires sont :

- ✓ dénomination de vente ;
- ✓ liste des ingrédients ;
- ✓ quantité de certains ingrédients ;
- ✓ quantité nette ;
- ✓ date de durabilité minimale ;
- ✓ conditions particulières de conservation ;
- ✓ conditions particulières d'utilisation ;
- ✓ nom ou raison sociale et adresse du fabricant ;
- ✓ numéro de lot ;
- ✓ prix ;
- ✓ type de traitement effectué (atmosphère modifiée) ;
- ✓ lieu d'origine ou de provenance de la denrée alimentaire ;
- ✓ mode d'emploi si susceptible d'induire le consommateur en erreur.

Cas de la viande bovine

Les spécificités liées à la viande bovine s'appliquent à l'ensemble des produits (non préemballés, préemballés y compris pour un stockage en interne).

La traçabilité doit être maîtrisée de la réception des matières premières à la vente du produit. Elle s'applique à la viande bovine y compris la hampe et l'onglet.



Il faut préciser :

- ✓ l'origine (né, élevé, abattu) ;
- ✓ un numéro de lot ;
- ✓ pour le veau : âge à l'abattage 8 mois au plus ou « catégorie V » ;
- ✓ pour le jeune bovin : âge à l'abattage entre 8 et 12 mois ou « catégorie Z ».

BOUCHERIES

triser la sécurité sanitaire.
urs, nous vous proposons de faire un point
étiquetage des denrées alimentaires.

QUELLE QUESTION PEUT VOUS POSER LA DD(CS)PP ?

› Pouvez-vous, à partir d'une matière première incorporée dans un produit, retrouver le(s) client(s) professionnel(s) que vous avez fourni ?

› Pouvez-vous me donner la liste des fournisseurs de matières premières entrant dans la composition du rôti de veau aux olives ou de la terrine de campagne ?

Une formation traçabilité vous est proposée afin de vous aider dans la mise en place de la traçabilité et de l'étiquetage. Contactez votre syndicat départemental ou l'ARDATmv au 01 40 53 47 50 pour plus d'informations.

Règlement sur l'information des consommateurs : les nouveautés applicables dès 2014

Le 6 juillet 2011, un règlement a été adopté concernant l'information des consommateurs. Celui-ci est entré en vigueur le 14 novembre 2011.
Il sera applicable à partir du 13 décembre 2014, sauf pour la mise en place de la déclaration nutritionnelle qui sera à partir du 13 décembre 2016.
L'objectif est de fournir aux consommateurs une base pour choisir en connaissance de cause les denrées alimentaires qu'ils consomment et de prévenir toute pratique pouvant induire le consommateur en erreur. Ce texte permet de mieux informer les consommateurs sur les produits qu'ils achètent.
Nous vous proposons de découvrir les principales nouveautés. **Ces modifications seront à mettre en place ultérieurement,** mais il est primordial de faire le point sur l'application des exigences actuelles dans votre boucherie pour ne pas prendre de retard.

Indication de l'origine ou de la provenance des viandes

Produits préemballés	Produits non préemballés
✓ obligatoire pour toutes les viandes sauf pour le lapin et le gibier.	✓ en attente d'un vote au niveau de la France pour savoir si ça sera facultatif ou obligatoire.

L'indication de l'origine sera obligatoire pour :
✓ les viandes ovines, caprines, porcines et de volailles fraîches, réfrigérées ou congelées ;
✓ les denrées alimentaires non transformées ;
✓ les produits comprenant un seul ingrédient ;
✓ les ingrédients constituant plus de 50% d'une denrée alimentaire.
Le mode utilisé pour indiquer l'origine ou la provenance des viandes sera déterminé ultérieurement. Nous ne savons pas pour le moment s'il se basera sur le modèle de la viande bovine (né, élevé, abattu).

Déclaration nutritionnelle

Objectif : avoir une orientation générale de la qualité nutritionnelle du produit afin que le consommateur ait un ordre d'idées et puisse le comparer avec d'autres produits. Elle inclut les éléments suivants :
✓ la valeur énergétique ;
✓ la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

Produits préemballés	Produits non préemballés
Obligatoire sauf pour certaines denrées : ✓ produits non transformés avec un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ; ✓ denrées alimentaires conditionnées dans un petit emballage ; ✓ denrées alimentaires, notamment de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant de faibles quantités* de produits au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final ».	✓ information facultative.

Étiquetage des allergènes

Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie. Un consommateur souffrant d'une allergie alimentaire reconnue doit éviter de consommer des aliments contenant la substance susceptible de lui occasionner des troubles plus ou moins graves. Par conséquent, il est important de savoir si vous utilisez des allergènes dans vos préparations ! Pour rappel, voici la liste des allergènes à déclaration obligatoire :

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales. **2.** Crustacés et produits à base de crustacés. **3.** Œufs et produits à base d'œufs. **4.** Poissons et produits à base de poissons. **5.** Arachides et produits à base d'arachides. **6.** Soja et produits à base de soja. **7.** Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). **8.** Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylusavellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits. **9.** Céleri et produits à base de céleri. **10.** Moutarde et produits à base de moutarde. **11.** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. **12.** Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2. **13.** Lupin et produits à base de lupin. **14.** Mollusques et produits à base de mollusques.

Produits préemballés	Produits non préemballés
✓ inscription claire sur l'emballage ; ✓ distinction visuelle avec les autres ingrédients (police en gras, en couleur…).	✓ information si présence dans la fabrication ; ✓ mode de communication utilisé : - affiche ; - conseil oral…

** La CFBCT et son pôle d'innovation, en appui avec la Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie et la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, échangent avec les administrations européennes et nationales afin de défendre les intérêts des artisans tout en préservant celui du consommateur. Par conséquent, un complément d'information sera donné par la suite concernant le terme « faibles quantités ».*

Pour la vente de produits conditionnés sous-vide à la demande du consommateur :

C'est une pratique qui se développe de plus en plus. Le produit est vendu en frais, non préemballé et le conditionnement sous-vide est ensuite réalisé. Cette pratique est considérée comme un simple service tout comme le papier boucher. Il est conseillé d'apposer sur le produit une étiquette comportant le plus d'informations possible. Cette étiquette informative peut être considérée comme un complément de service à la clientèle et peut même faire utilement connaître l'entreprise à l'extérieur.

BILAN DE L'ARDATMV SUR LES QUESTIONS LES PLUS COURAMMENT POSÉES EN 2011

Tout comme le professionnel dresse son bilan financier en ce début d'année 2012, il est aussi l'heure pour l'ARDATmv de dresser son bilan pour l'année 2011.

Chaque année, l'ARDATmv, c'est :

- ✓ Des centaines d'appels et de courriers, mails, fax sur des questions techniques ou réglementaires de la part des relais de diffusion tels que les syndicats départementaux mais aussi directement des professionnels du secteur de la boucherie artisanale ;
- ✓ Des dizaines d'entreprises aidées après la visite des services de contrôle ou lors d'audits hygiène pour la création ou la cession/reprise d'une entreprise ;
- ✓ Des plans d'entreprises étudiés afin d'aider le professionnel dans ses projets de création ou de rénovation ;
- ✓ Des formations, dispensées chaque année en partenariat avec l'ENSMV (Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande), sur :
  - le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène ;
  - la traçabilité et l'étiquetage ;
  - la prévention des risques professionnels ;
  - le conditionnement sous vide et la cuisson sous-vide ;
  - la maîtrise de la fabrication de conserves et du procédé de stérilisation.
- ✓ Des mises en place de dossiers d'agrément sanitaire européen permettant d'effectuer de la vente à des professionnels (restauration collective, maisons de retraite, associations, etc.).

Le pôle d'innovation de la boucherie fait un simple constat : la majorité des appels reçus porte principalement sur quelques thématiques liées à l'hygiène, la qualité, l'environnement et la sécurité. Par ces appels, les professionnels demandent l'appui du pôle d'innovation pour la bonne application de la règlementation.

Thématiques sur l'hygiène et la qualité

- **Dispense d'agrément :** quelles sont les obligations réglementaires dans le cas où je cède une partie de ma production à des professionnels, quelles sont les limites réglementaires ?
- **Gibier :** quelles sont les règles lorsque je commercialise de la viande de gibier et que je m'approvisionne auprès d'un chasseur ?
- **MRS :** comment doit-on gérer le stockage et l'enlèvement des MRS (Matériels à Risque Spécifié) dans l'entreprise, quels documents sont à conserver ?
- **Traçabilité et étiquetage :** quelles obligations concernant la traçabilité, quelles sont les règles d'étiquetage des produits alimentaires, quelles informations doivent être visibles pour le consommateur, … ?
- **Création et/ou cession/reprise d'un laboratoire :** quelles sont les obligations réglementaires concernant la conception du laboratoire (matériaux à utiliser, …) ?

Thématiques sur la sécurité et l'environnement

- **Document unique de l'évaluation des risques professionnels (DUERP) :** où puis-je me procurer une trame pour m'aider à faire mon document unique ?
- **Informations réglementaires :** quelles obligations concernant les extincteurs, les bacs à graisse, l'accessibilité des personnes handicapées, le changement de certains fluides frigorigènes ?

Le pôle a aussi mis en place depuis septembre 2010, un service SOS contrôles : le numéro vert.
Ce numéro, mis à disposition par les syndicats départementaux, permet d'obtenir l'expertise de l'ARDATmv sur tous les aspects techniques ou réglementaires liés au métier.

Pour toutes les questions sur ces thématiques, votre pôle vous aide à mettre en place la réglementation ayant cours dans vos entreprises et à appliquer les recommandations du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Votre pôle est à votre disposition pour vous aider !

Dans le cadre de ses activités, votre pôle d'innovation de la boucherie entre en 2012 dans de nouveaux projets tels que le club de l'innovation, la mise en place d'un outil pour la traçabilité, … et continuent de travailler sur des dossiers tels que la révision du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Boucher, l'Observatoire Technologique, …

Toute l'équipe de l'ARDATmv, pôle d'innovation de la boucherie, vous souhaite une bonne année 2012 !

Nouveau en 2012

LANCEMENT DU CLUB DE L'INNOVATION !

Le club de l'innovation sera constitué de professionnels volontaires et motivés pour se remuer les méninges ! Ce sera un lieu de réflexion et d'échanges autour de l'innovation. Mais ce club ne pourra fonctionner sans votre aide : nous avons donc besoin de vous, de vos idées pour que vos entreprises innovent toutes et que le métier perdure.